

Menu weselne 220 zł.*-2021

**Powitanie chlebem i solą
Aperitif –wino musujące**

Zupa(jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem z pomidorów z mascarpone
Krem z pieczarek z grzankami
Krem z selera naciowego z płatkami migdałów
Krem brokułów z chipsem z wędzonego boczku
Krem z buraka pieczonego z kozim serkiem
Bulion drobiowy z pulpecikami z wątróbki

Danie główne (trzy do wyboru)

Schab w sosie z grzybów leśnych
Karkówka w sosie estragonowym
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
De-volaille
Sakiewka ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami i wędzonym boczkiem
Zraziki drobiowe z ogórkiem konserwowym i szalwią
Żeberka z miodem i chili
Podudzie z kurczaka pieczone w miodzie i świeżych ziołach
Schab faszerowany leśnymi grzybami
Bitki wieprzowe w sosie własnym

Dodatki (dwa do wyboru)

Ziemniaki gotowane
Talarki z boczkiem
Frytki
Ryż
Kasza gryczana
Ryż z warzywami

Surówki i sałatki (dwa do wyboru)

Surówka sezonowa
Warzywa blanszowane
Marchew z groszkiem na ciepło
Buraki zasmażane
Buraczki na zimno
Kapusta czerwona zasmażana
Surówka z marchwi z jabłkiem
Surówka z selera i ananasa
Surówka z kiszanej kapusty

Deser

Wybór ciast (trzy rodzaje – 150g/os, podawany na bufecie):
szarlotka
3-bit
sernik
czekoladowe Brownie
Porzeczkowiec

Snickers

Mus (jeden do wyboru):

z białej czekolady i biszkoptów z brandy
tiramisu
owocowy
czekoladowy
jogurtowo-owocowy

Przekąski (osiem do wyboru)

Półmisek mięs pieczonych: karkówka, schab, rolada z boczku
Schab w maladze ze śliwką
Filet z łososia w galarecie
Jajko z anchois na sałatce śledziowej
Tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
Pieczone skrzydełka
Mix pierogów okraszonych boczkiem z cebulką
Paszтет wieprzowy z sosem żurawinowym
Roladka drobiowa ze szpinakiem i sosem serowym
Roladka z cukinii i twarogu z marynowaną gruszką
Roladka biszkoptowo-szpinakowa z wędzonym łososiem
Galantyna z kurczaka z bakaliami
Koktajl z krewetek na sałacie rzymskiej
Tatar ze śledzia podany na jabłku
Carpaccio z pieczonego buraka na szpinaku z kozim serem
Sałatka jarzynowa w szynce w delikatnym auszpiku
Sałatka z kurczakiem grillowanym
Sałatka z tortellini
Śledzik w śmietanie
Śledzik po kaszubsku
Sałatka caprese z listkami bazylii
Sałatka z cezara
Sałatka Waldorff z kurczakiem
Sałatka gyros
Sałatka grecka
Sałatka kalifornijska z kurczaka i ananasa
Sałatka śledziowa z cykorią, ziemniakami i sosem jogurtowo-miodowym
Śledź z natką pietruszki lub w kaparach w oleju
Marynaty: ogórki, pieczarki, pomidory, oliwki
pieczywo, masło –wliczone w cenę

Pierwsza ciepła kolacja (ok. godz. 22.00)-jedna do wyboru

Medaliony schabowe w sosie pieczeniowym z zasmażaną białą kapustą i kluską śląską
Kieszonka ze schabu faszerowana śliwkami i boczkiem podana z modrą kapustą
Goloneczki z kurczaka na zasmażanej kiszzonej kapuście ze śliwką wędzoną i purée ziemniaczano
selerowe
Filet z kurczęcia z fasolką szparagową zawinięty bekonem w sosie tymiankowym z purée
ziemniaczanym
Podudzia z kurczaka w sosie śródziemnomorskim z ryżem
Pulpeciki wieprzowe po meksykańsku z ryżem jaśminowym

Druga ciepła kolacja (ok. godz. 1.30)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje bez alkoholowe

Kawa, herbata , woda z cytryną